Vietnamesische Reisbällchen

Knuspriger Sesam, weicher Reisteig, cremige Mungbohnen-Füllung. Vietnamesische Reisbällchen sind die pure Verführung! Allein der nussige Duft ist unwiderstehlich und versetzt einen sofort an die kleinen Streetfood-Stände Hanois. Wir lieben die Klebreisbällchen als Dessert nach einem vietnamesichen Dinner oder als exotischen Snack zwischendurch. Backe dir jetzt deine eigenen Bánh Cam Bällchen und ich verspreche dir, diese kleinen Sesambällchen werden sofort dein Herz erobern!

Sesam-Kokos-Bällchen

Knusprig und fluffig, herrlich süß und trotzdem leicht. Meine Sesam-Kokos-Bällchen sind perfekt für alle Naschkatzen. Ob zum Tee und Kaffee, zum Dessert oder als kleine Knabberei zwischendurch – diese kleinen, ursprünglich aus dem Orient stammenden Glückskugeln zaubern ein Lächeln aufs Gesicht. Das Beste: Da sie ohne Schokolade und Creme auskommen, kann nichts schmelzen. So lassen sich die an Raffaello erinnernden Sesam-Kokos-Bällchen super vorbereiten und leicht transportieren. Jetzt gleich ausprobieren!